



Ruuan juuria ja alkutuotannon erikoisuuksia Varsinais-Suomessa

Kanta-Hämeen agronomien kesäretkeä 16. kesäkuuta Varsinais-Suomeen suosi matkustusystävällisen lempeä ja aurinkoinen sää ja matkatunnelma oli muutenkin leppoisa ja ohjelma monipuolinen. Reissussa on myös helppo tutustua ja keskustella ihan erityisellä tasolla, kun koolla on paljon oman alan osaajia ja kokemuksia - ja tietysti mukavia ihmisiä.

Maatalousmuseo Sarka on ikkuna myös nykypäivään

Sarka-museon näyttelyistä paljon keskustelua ja samalla myös keskinäistä tutustumista kirvoitti mm. ruoka-aiheinen näyttely ”*Sinun ruokasi ei ole sinun*”. Jo alkumatkasta kartoitettiin matkalaisten ruokasuhdetta leikkimielisellä, mutta anonyymillä kyselyllä mm. ruoan hankintatavoista, ruokavalioista ja itsetekemisen tasosta. Arjen ateriat osoittautuivat yleisemmin itse tehdyiksi, kun taas verilettuja tai majoneesia valmisti itse alle kymmenen prosenttia. Sima tai kotikalja olivat yhtä yleisesti itse tehtyjä kuin joulun laatikotkin.

Makeiden kahvileipien tekeminen itse oli myös yleisempää kuin leivän leipominen.

Hiljattain avattu pysyvä näyttely ”*On se kone*” esitteli monipuolisesti maatalouden koneellistumista. Alaa tuntematonkin saa tuntumaa miltä näyttää nykyaikaisessa sikalassa, siipikarjakasvattamossa tai pihattonavetassa. Suuren vaikutuksen teki kuitenkin ennen koneellistumisen aikaa esittelevät työkalut ja välineet, joiden valmistaminen osoittaa upeaa kädentaitoa. Summasummarum: museossa riittää nähtävää useammallekin käyntikerralle.



Sarka-museon kuva Liminganlahden maannousema-alueesta muistuttaa yllättävän paljon nykyisiä vettämishankkeita. Vain laiduntavat lehmät ovat niissä harvinaisia.

Ruukkikylä on vihreä käsityöläisten keidas

Mathildedal osoittautui ennustettua vaikeammin lähestyttäväksi, sillä osuimme volkkariharrastajien karavaanin hänille ja matkavauhti vaihtui mateluksi Salon jälkeen. Volkkarin sympaattisilla ”hippibusseilla” oli suuria vaikeuksia selvittää hidastetöyssyistä ja saimme seurata urheita ylityksiä henkeä pidätellen. Pikkubussimme matkasi kuitenkin harvinaisen kaunottaren, *Volkswagen Karmann-Ghia*-urheiluauton hänillä. Mathildedal oli juuri niin idyllinen ja vihreä kuin saattoi odottaa. Ruukin krouvin alkupalasillit veivät ainakin allekirjoittaneelta lähes kielen mennessään, mutta buffetin muutkin lajit olivat maukkaita. Käsityöläispuodit pursusivat persoonallisia tuotteita.



Visiitti ankkalintaan



Paluumatkalla poikkesimme Wanhantuvan ankkalassa sivistymässä Suomessa lajinsa ainoan tuotantosunnan kokemuksista yrittäjänä ja ankasta kasvatuseläimenä. Tilaa ja toimintaa esitteli tilan isäntä Mikael Oksanen. Anka on vesilintu ja se tekee siitä varsin leikkisän mutta tilaisuuden tullen myös vesikalusteita tehokkaasti sabotoivan veijarin. Teurasikäiseksi se kasvaa 11 viikossa ja kaksi rintafilettä painaa noin 800 grammaa. Wanhantuvan ankkala toimittaa lähes kaiken tuotannon suoraan huippuravintoloihin. Tilamyymälästä ostimme kotiin viemiseksi ankan munia ja lihatuotteita.